



GOURMET BISTRO

by Chef de Cuisine Christian Sauer

À LA CARTE

„LL“ SALATBOWL

Marktfrischer Baby Leaf Salat | Honig-Olivenöl-Dressing | Topping des Tages
- 12,50 -

ROTE GAZPACHO

Feta-Eis | Wassermelone | Olivenöl „Pago Baldíos San Carlos“
- 10,50 -

CEVICHE VOM IKEJIME LOUP DE MER

Avocado | Limette | Rote Zwiebel | Koriander
- 18,50 -

GARNELEN IN TEMPURA

Hausgebackenes Foccacia | Knoblauch-Zitronen-Mayonnaise
- 14,50 -

HAUSGEMACHTE BURRATA-RAVIOLI

Salsiccia | Tomatensugo | Pinienkern
- 16,50 -

FILET VOM RIND

Ca 200g Rinderfilet | Parmesanpolenta | Kräuterbutter „Café de Paris“
- 34,50 -

DESSERT DES TAGES

Süß & Lecker
- 8,50 -

LECH-LINE KÄSETELLER

Feinste Käseauswahl | Früchtebrot | Persische Cassisfeigen
- 15,50 -

BAR SNACKS

SCHALE OLIVEN

- 3,50 -

HAUSGEBACKENES BROT & OLIVENÖL

- 3,50 -